



## Speck-Cordon bleu

Ein Cordon bleu ohne Panade als solches zu benennen, grenzt schon ein wenig an Frevelei. Doch mit Speck umwickelt und mit Käse gefüllt wird das Kalbschnitzel zur würzigen Gaumenfreude, die mit dem Original durchaus mithalten kann. Die Zubereitung ist auch einfacher, da das Panieren wegfällt, zudem es lässt sich auch auf dem Grill braten.

Damit das Schnitzel genug gross wird, wird es im Schmetterlingsschnitt geschnitten: Zwei aneinanderliegende Schnitzel werden nicht ganz durchgeschnitten, aufgeklappt und flach geklopft.

Angerichtet mit: Insalata di fagoli borlotti

### Zutaten (pro Portion)

- 1 grosses Kalbsschnitzel, ca. 120g  
(Schmetterlingsschnitt)
- 30g Halbhartkäse, mild oder surchoix
- 3 Tranchen Bratspeck
- Salz und Pfeffer
- Zahnstocher
- Bratbutter

### Zubereitung

Kalbsschnitzel flachklopfen und beidseitig salzen und pfeffern. Eine Hälfte mit mit ca. 4mm dicken Käsescheiben belegen, ca. 1cm Rand freilassen, die andere Hälfte über den Käse klappen. Cordon bleu mit den Specktranchen umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Zwischen den Speckscheiben sollten noch Fleischstreifen sichtbar sein.

Speck-Cordon bleu bei mittlerer Temperatur auf jeder Seite ca. 4-5 Minuten braten.  
Sobald der Käse leicht aus dem Fleisch herausfließt, ist es servierbereit. Nach  
Belieben etwas Bratensaft darüber träufeln.





